

## PRESS RELEASE

2021年2月5日

### 《The Okura Tokyo》

オークラを語る5つの実りのマカロン  
「マカロン～五果～」販売開始

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo 内デリカテッセン「シェフズガーデン」では、新製品「マカロン～五果～」を発売します。季節にオークラの感性を乗せて＜香＞＜味＞＜彩＞で表現する、5個の詰め合わせです。



#### 【マカロン～五果～】

販売開始：2021年2月9日（火）

内容：マカロン5個詰め合わせ（冷蔵品）  
\*1日10箱限定。予約可。

料金：¥2,500（消費税別）

販売場所：デリカテッセン「シェフズガーデン」  
オークラ プレステータワー5階  
営業時間：9:00～20:00 \*短縮営業中  
TEL：(03)3505-6072

オンラインショップ：  
[https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs\\_garden/](https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/)

#### <赤> ライチ・フランボワーズ

ラベンダー、バニラ、ベルガモット、バラの香りの紅茶葉入りの生地で、ライチ風味のクリームとラズベリーのコンフィチュールをサンドした華やかな味わい。

#### <白> アールグレイ

アールグレイの茶葉を生地に混ぜ、クリームにも施して、ベルガモットのさわやかな香りを最大限に表現。

#### <黄> シトロン・バジル

みずみずしい自家製レモンのコンフィチュールとバジルのアクセントが、潑刺とした清涼感。

#### <茶> 和栗柚子

和三盆の繊細な甘みと国産栗の甘露煮のまろやかさに、凛とした柚子の風味が日本の美を象徴。

#### <紫> 安納芋

自然の力と奥深さを思わせる、濃厚な安納芋の甘さと、それを引き立てる2色のゴマの香ばしさ。

■The Okura Tokyo および取材に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗  
TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp